



Assemblée Annuelle 2008

SOMMAIRE

| | |
|---|-----------|
| :: Edito :: | 2 |
| :: Portrait des intervenants :: | 3 |
| Jean-Luc GRISOT Directeur Général de VALRHONA | 3 |
| Diane LEFRANÇOIS Secrétaire Générale de la FONDATION VALRHONA POUR LE GOÛT | 4 |
| Paul DUBRULE Co-Président-Fondateur du Groupe ACCOR Fondateur de l'ÉCOLE PAUL DUBRULE | 5 |
| Philippe ODDOU Directeur Général de SPORT DANS LA VILLE | 6 |
| Hervé FLEURY Directeur de l'INSTITUT Paul BOCUSE | 8 |
| :: Bilan des activités 2007/2008 :: | 9 |
| La Fondation Paul BOCUSE en quelques chiffres | 9 |
| Nos partenaires dans la Transmission des savoirs | 9 |
| Des nouvelles de nos anciens lauréats | 10 |
| « Les Espoirs Management 2008 » | 11 |
| « Les Espoirs Cuisine 2008 » | 12 |
| Valorisation des métiers de la Restauration avec Sport dans la Ville | 14 |
| Programme d'échanges professionnels avec la Fondation Mérieux | 16 |
| Autres actions | 21 |
| :: Projets :: | 22 |
| :: Conclusion :: | 24 |
| :: Remerciements :: | 25 |



EDITO

A l'occasion de notre 4ème Assemblée Annuelle, la FONDATION Paul BOCUSE rassemble comme chaque année ses Membres Fondateurs et ses partenaires. Nous avons cette année fait le choix de nous réunir chez l'un de nos membres la Société VALRHONA, qui nous accueille dans son village berceau de ses origines : TAIN-L'HERMITAGE. Une région qui, en dehors de son chocolat dont la réputation n'est plus à faire, est riche en crus classés mondialement connus et réputée pour l'excellence de ses vergers.



La Fondation VALRHONA, qui fut créée en 2006 a pour objet, tout comme la Fondation Paul BOCUSE, de défendre et de transmettre tout ce qui touche aux métiers de bouche. Cette correspondance nous a conduit tout naturellement à nous rapprocher afin de conjuguer nos expériences pour en faire profiter le plus grand nombre de futurs professionnels.

Nous avons pu expérimenter une première action commune à travers le stage de deux étudiants cambodgiens envoyés par l'Ecole Paul DUBRULE qui furent successivement accueillis par la Fondation Mérieux, l'Ecole du Chocolat de VALRHONA et par l'Institut Paul BOCUSE. Forts de cette expérience, nous pensons dans l'avenir pouvoir proposer ce type d'accueil à nos différents « Espoirs Cuisine ».

Nous sommes également heureux de souligner que notre engagement a permis en dehors des stages, de faciliter l'entrée dans la vie active d'anciens lauréats comme Aurélien Jousseume « Espoir Cuisine 2006 » et Lorraine LIMIDO « Espoir Cuisine 2007 ».

Abdelaziz BELKAZIZ, notre premier « Espoir Management 2005 », est aujourd'hui responsable restauration pour le restaurant d'un hôtel cinq étoiles d'Agadir. Son projet initial restant la création d'un Eco-Hôtel dans son pays le Maroc.

Nous continuons à suivre de près l'évolution de tous ces jeunes.

Depuis cette année, nous parrainons également des jeunes de l'Association « Sport dans la Ville » qui, via son programme Immersion, propose des solutions d'orientations professionnelles. Cette conduite prouvant une fois encore l'engagement concret de notre Association à maintenir la transmission des savoirs, qui reste la clé de voûte des valeurs solidaires de notre Fondation.

Paul BOCUSE et Jean FLEURY

PORTRAIT DES INTERVENANTS



Jean-Luc GRISOT
Directeur Général

Fabricant de chocolat d'exception depuis 1922, VALRHONA propose des produits et services à une clientèle d'artisans, de restaurateurs hauts de gamme ainsi que de gastronomes.

Chocolatier, assembleur, planteur, VALRHONA a acquis une renommée mondiale auprès des professionnels et des connaisseurs les plus exigeants.

Filiale de Soparind / Bongrain, groupe spécialisé dans l'industrie agro-alimentaire, VALRHONA emploie aujourd'hui plus de 400 personnes. En forte croissance, VALRHONA réalise 50 % de son activité à l'international, en servant plus de 20 000 clients répartis sur les 5 continents.

Soucieuse de relations fortes et équitables avec ses fournisseurs des pays en voie de développement, l'entreprise s'est engagée dans une démarche de RSE. Elle est déjà très active sur les thématiques du Handicap et de l'insertion professionnelle.

VALRHONA
14, avenue du Président Roosevelt - 26600 TAIN L'HERMITAGE
Tel.: 00 33 (0)4 75 07 90 90
www.valrhona.com

PORTRAIT DES INTERVENANTS



Diane LEFRANÇOIS
Secrétaire Générale

Concept unique dans le monde du chocolat, la **Fondation valrhona pour le Goût**, créée en juin 2006, est pour VALRHONA un acte de gestion d'entreprise fort qui **contribue à l'intérêt général** et fédère les énergies en interne et externe.

Face à l'uniformisation grandissante des saveurs et des standards culinaires, il s'agit de **promouvoir et valoriser le goût** : maîtrise d'une filière cacao dédiée, protection de la biodiversité, transparence dans l'élaboration des produits et innovation en terme de nouvelles sensations gustatives et de textures sont autant de témoignages qui viennent légitimer cet engagement et trouvent leur aboutissement dans la création de la Fondation d'Entreprise Valrhona pour le Goût.

Trois grands engagements pour 2007/2008 :

LA PROTECTION JUDICIAIRE DE LA JEUNESSE

La Fondation s'engage activement aux côtés de l'équipe éducative de la PJJ de Valence afin de soutenir les projets de leur « Laboratoire de cuisine », espace dédié à l'apprentissage culinaire des jeunes.

L'ASSOCIATION PETITS PRINCES

La Fondation Valrhona a décidé d'apporter son aide à l'association en lançant une opération « produit-partage » sur les stages de l'Ecole du Grand Chocolat, des démonstrations de recettes et des produits de sa gamme artisanat...

FORMATION

La Fondation Valrhona et La Fondation Paul Bocuse ont le même désir d'aider et de soutenir les jeunes professionnels dans la transmission des gestes et des savoirs. Ensemble, elles mettent en place des sessions de formation en pâtisserie à l'Ecole Paul Dubrule au Cambodge.

Cette année les deux fondations s'associent afin d'organiser un événement majeur qui mettra en avant la touche féminine appliquée aux métiers de l'art culinaire.

FONDATION D'ENTREPRISE VALRHONA POUR LE GOUT
14, avenue du Président Roosevelt - 26600 TAIN L'HERMITAGE
Diane LEFRANÇOIS
Tél. : 04 75 07 90 90
Email : diane.lefrancois@valrhona.fr
www.valrhona.com

PORTRAIT DES INTERVENANTS

Paul DUBRULE

Diplômé de l'Institut des Hautes Études Commerciales de l'Université de Genève, Paul Dubrule est, avec Gérard Pélisson, cofondateur et coprésident de la chaîne hôtelière Novotel en 1967.

Coprésident du groupe Novotel de 1971 à 1983, il est ensuite coprésident d'Accor, de 1983 à 1996, puis coprésident du conseil de surveillance d'Accor depuis 1997.

L' ECOLE PAUL DUBRULE



Après un parcours de huit mois qui l'entraîna de Fontainebleau à Siem Reap, Paul Dubrule inaugure l'école en 2002.

Paul Dubrule est convaincu qu'une formation de qualité et des aptitudes dans l'univers de l'accueil et du tourisme sont les clefs de réussite pour l'avenir des jeunes cambodgiens qui ont ainsi l'opportunité de développer **un tourisme durable** grâce aux trésors que dissimule leur pays.

L'objectif de l'école est de **les préparer à une carrière dynamique dans l'industrie du tourisme** en leur apportant une formation adaptée aux standards internationaux suivant quatre programmes : **cuisine, service, pâtisserie-boulangerie et relations clients.**

Située à Siem Reap, à proximité des **temples d'Angkor**, dans une zone touristique en plein essor, l'école offre aux étudiants des outils d'apprentissage exceptionnels. Outre les salles de cours, l'infrastructure est conçue comme un **véritable hôtel-restaurant d'application**, ouvert au public.

« La formation de la jeunesse est la clef essentielle des pays en voie de développement pour entrer dans le cercle vertueux de la mondialisation »

Paul DUBRULE

ECOLE D'HOTELLERIE ET DE TOURISME PAUL DUBRULE

La Glacière – Route Nationale 6 (Airport Road)

Siem Reap, Angkor Province, CAMBODIA

Tél : +855 (0) 63 963 672

Email : info@ecolepauldubrule.org

www.ecolepauldubrule.org

Directrice de l'École : Béatrice BARANGER

Email : gm@ecolepauldubrule.org

PORTRAIT DES INTERVENANTS



Philippe ODDOU
Directeur Général

Sidonie MERIEUX
Responsable
Développement & Partenariats

Thierry LECHENAULT
Responsable « Immersion »

Créée en mars 1998, Sport dans la Ville est une association dont l'objectif est de **favoriser l'insertion sociale et professionnelle de jeunes**, par le développement de centres sportifs dans les quartiers en difficulté et la mise en place d'animations sportives de qualité, encadrées par des animateurs professionnels. Les activités proposées sont gratuites et ouvertes à tous.



Les ressources de Sport dans la Ville proviennent à 65% environ de partenariats privés et de subventions publiques à hauteur de 30%.

En 2008, Sport dans la Ville assure le développement et le suivi hebdomadaire de **1 500 jeunes** à travers **14 centres** créés dans des quartiers sensibles et organisés autour de trois programmes :

- «But en Or» (football), parrainé par l'Olympique Lyonnais : 7 centres.
- «Défense de Zone» (basket-ball), soutenu par l'ASVEL (club de Villeurbanne) : 7 centres.
- «Rencontre à XV» (rugby), parrainé par le LOU Rugby (lancement en septembre 2008) : 1 centre.

Afin de participer à l'épanouissement et au mieux-être des enfants, Sport dans la Ville a complété son action par deux programmes orientés sur l'ouverture des jeunes à d'autres environnements :

- Les camps d'été « découverte », organisés autour d'activités éducatives, sportives et artistiques et qui ont réuni 120 jeunes en 2007,
- Le programme « Atlantikéa », programme d'échange à l'étranger, qui permet chaque année aux enfants d'être accueillis au Brésil par la Fondation Gol de Letra, et aux Etats-Unis par l'association Harlem RBI (New York).

PORTRAIT DES INTERVENANTS

Le programme « Immersion »

S'appuyant sur le travail de terrain des éducateurs sportifs et des coordinateurs de Sport dans la Ville, le programme « Immersion » a pour objectif d'accompagner les jeunes âgés de 14 à 20 ans vers une qualification et un emploi.

Depuis la rentrée de septembre 2007, 100 jeunes inscrits dans les centres « But en Or » et « Défense de Zone » de Sport dans la Ville font l'objet d'un suivi individuel dans leur orientation et leur formation professionnelles, en lien avec leur famille et leur environnement scolaire.

Tous les jeunes se voient proposer des opportunités concrètes de mieux connaître le monde du travail et d'accéder à des premières expériences professionnelles.

Ces opportunités sont offertes à travers 4 types d'actions :

1. des visites d'entreprises et d'organismes de formation qui permettent de sensibiliser les jeunes au fonctionnement de l'entreprise, mais aussi de leur faire découvrir des activités et des métiers qui recrutent ;
2. des ateliers d'information et de formation organisés autour de cas pratiques, de jeux de rôles, et de rencontres avec des professionnels, qui visent à fournir à chaque jeune les éléments de méthodologie, de connaissance de soi-même et du marché de l'emploi indispensables à la réussite de leurs premières expériences professionnelles (stages, formations en alternance, emplois saisonniers) ;
3. un suivi de la structuration et de la formalisation du projet professionnel de chaque jeune, par les membres de l'équipe de Sport dans la Ville et par un parrain (une marraine) salarié(e) d'une entreprise partenaire de l'association ;
4. le programme « Entrepreneurs dans la Ville » d'accompagnement à la création d'entreprise (mis en œuvre en partenariat avec EM Lyon), qui s'adresse à de jeunes porteurs de projet issus des quartiers où Sport dans la Ville est implanté.

ASSOCIATION SPORT DANS LA VILLE
15, quai de la Gare d'Eau – 69009 LYON
Tél : 04 37 46 12 80
www.sportdanslaville.com

Phillipe ODDOU : po@sportdanslaville.com
Sidonie MERIEUX : smerieux@sportdanslaville.com
Thierry LECHENAULT : tlechenault@sportdanslaville.com



**INSTITUT
PAUL
BOCUSE** École de Management
Hôtellerie
Restauration
& Arts Culinaires

Hervé FLEURY
Institut Paul BOCUSE

Le futur Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse

Les équipements

Le centre comprendra une plateforme expérimentale spécifiquement dédiée aux travaux de recherche. Cette plateforme est constituée d'un restaurant et d'une cuisine modulables, intégrant tous les équipements nécessaires aux projets de recherche universitaires et entreprises.

La salle de restaurant reproduira les environnements de restauration de cantines, de restaurants d'entreprise, de restaurants traditionnels, de brasseries... Les paramètres d'ambiance seront modulables : température, ambiance sonore, visuelle, aménagement intérieur ... Les équipements de cuisine, mobiles et interchangeables, permettront la production et l'étude de tout type de repas ainsi que l'exploration culinaire au sein de projets d'innovation.

Des moyens d'études avancés seront mis en oeuvre : observations et enregistrements audio-visuels, tests sensoriels, interviews des clients, questionnaires, suivi de la consommation, etc.

Les premiers thèmes de recherche (démarrage Octobre 2008)

1. **La commensalité** : comment les relations entre convives contribuent au plaisir partagé du repas et au bien manger ? le cas des jeunes 18 – 25 ans (Partenaire : SIRAH, Direction : Claude Fischler).
2. **L'expérience client au restaurant des Grands Chefs** : Comment faire le lien entre le positionnement Relais & Châteaux et l'expérience vécue et mémorisée des clients ? (Partenaire : Relais & Châteaux, Direction Danièle Dubois & Valérie Girard).
3. **Le langage au restaurant** : quel est le rôle du langage verbal et gestuel en restauration d'hôtellerie de luxe type Sofitel ? (Partenaire : ACCOR, Direction Lorenza Mondada).
4. **Les enfants et les légumes** : comment valoriser les légumes et développer leur consommation par les enfants ? (Partenaire : Bonduelle, Direction Pierre Combris & Agnès Giboreau).
5. **La satiété sensorielle spécifique** : quels sont les mécanismes de satiété au cours du repas ? (Direction Moustafa Bensafi & Agnès Giboreau).

INSTITUT PAUL BOCUSE
Hervé FLEURY
Directeur de l'Institut Paul BOCUSE
Vice-Président de la Fondation Paul BOCUSE
www.institutpaulbocuse.com

BILAN DES ACTIVITÉS 2007/2008

Depuis 2005, la Fondation Paul BOCUSE en quelques chiffres

8 Bourses d'études

3 Espoirs Management 2008
2 Espoirs Management 2007
2 Espoirs Management 2006
1 Bourse au Mérite 2006

25 Parrainages d'apprentis cuisiniers

7 Espoirs Cuisine 2008
7 Espoirs Cuisine 2007
11 Espoirs Cuisine 2006

Chaque année, l'Association des Maîtres Cuisiniers de France sélectionne plusieurs candidats issus du Concours du Meilleur Apprenti de France. A la demande des lauréats, la Fondation Paul BOCUSE sollicite de Grands Chefs de Cuisine pour accueillir en stage ces futurs professionnels. Grâce à ce soutien, les jeunes en quête d'expériences bénéficient d'un apprentissage enrichissant dans des maisons de qualité.



Nos partenaires dans la Transmission des savoirs

Guy Savoy – Restaurant Guy Savoy
Georges Blanc – Relais et Châteaux Georges Blanc
Pierre Orsi – Relais Gourmand Pierre Orsi
Isabelle Didier – Hôtel Le Royal
Patrick Henriroux – Restaurant La Pyramide
Michel Bras – Restaurant Michel Bras
Jacques et Laurent Pourcel – Restaurant le jardin des Sens
Gilles Eteocle – Restaurant La Poularde
Jean Paul Lacombe – Restaurant Léon de Lyon
Davy Tissot – Les Terrasses de Lyon
Jean Michel Lorain – Restaurant La Côte Saint Jacques
Raffles Hotel Singapore

« Nous remercions chacun des Chefs pour leur fidèle et précieuse participation ».

Jean FLEURY

BILAN DES ACTIVITÉS 2007/2008

Des nouvelles de nos anciens lauréats

Abdelaziz BELKAZIZ, « **Espoir Management 2005** »



Après l'obtention d'une Licence « Management de l'Hôtellerie Restauration » à l'Institut Paul Bocuse en 2006, Abdelaziz a été recruté par la chaîne hôtelière de la Royal Air Maroc, Atlas Hospitality, pour l'ouverture d'un hôtel cinq étoiles à Agadir, le Royal Atlas. Coordinateur de points de vente de la restauration à ses débuts, il assure maintenant depuis plus de six mois l'intérim de Directeur de la restauration.

« Travailler au Maroc est une grande découverte. Je dois faire face à de nombreuses difficultés mais c'est pour moi un challenge passionnant ».

Abdelaziz a récemment participé à la demi-finale de la célèbre émission de télévision marocaine « Challengers », un programme de jeunes créateurs d'entreprises. Son objectif était double : présenter d'une part son projet de création d'un éco-hôtel au Maroc et insister d'autre part sur l'importance que peut jouer une entreprise dans le développement durable d'un territoire et d'une région.

« Etre soutenu par la Fondation Paul Bocuse représente réellement un plus pour moi, c'est un gage de sérieux qui a été très apprécié par l'équipe de « Challengers ».



Aziz et l'équipe Pool Bar du Royal Atlas

Xavier SUBTIL, « **Espoir Cuisine 2006** »



Après La Pyramide à Vienne, le Relais Gourmand Pierre Orsi et Léon de Lyon à Lyon, c'est au Relais et Châteaux Georges Blanc à Vonnas, dans l'Ain, que Xavier a effectué son quatrième stage grâce à la Fondation Paul Bocuse.

« J'ai apprécié le travail très particulier des spécialités de la Maison comme la volaille de Bresse ou les crêpes vonnassiennes. Une expérience inoubliable et très enrichissante sur les relations de travail en équipe ».

A présent, Xavier travaille dans le restaurant familial Le Grill à Villeneuve de Marc dans la Vienne.

Xavier SUBTIL au Relais et Châteaux Georges Blanc

Léo COUTURIER, « **Espoir Cuisine 2007** »



Michel Roth, Léo Couturier et quelques membres de la brigade du Ritz

Récemment titré Meilleur apprenti de France, Léo Couturier a remporté le concours du **Meilleur apprenti d'Europe 2007**, organisé par les Maîtres cuisiniers de France.

Léo prépare un bac pro en alternance au Centre de formation des professionnels de la charcuterie (Ceproc) à Paris et au Ritz auprès du Chef Michel Roth.

« On a déjà eu plusieurs «Meilleur apprenti de France», mais c'est la première fois que l'un de nos jeunes remporte le titre européen. Pour toute l'équipe du Ritz qui était derrière lui, et pour l'image du restaurant au niveau de la formation, c'est une grande satisfaction », explique Michel Roth, Chef du Ritz. Le jeune Léo a également reçu les félicitations de Michel Blanchet, Président des Maîtres cuisiniers de France et de Claude Deligne, parrain du concours.

BILAN DES ACTIVITÉS 2007/2008

« Les Espoirs Management 2008 »

Les Espoirs Management sélectionnés chaque année par la Fondation Paul Bocuse reçoivent une bourse partielle leur permettant de poursuivre leurs études en réalisant une licence professionnelle Management International de l'Hôtellerie et de la Restauration à l'Institut Paul Bocuse à Ecully.

Régis VERLAINE, 30 ans, Toul (54)



A l'issue de deux années d'études à l'Institut Paul Bocuse, Régis a suivi, grâce au financement de la Fondation Paul Bocuse, une Licence « Arts Culinaires et Management de la Restauration ». Depuis novembre 2007, il travaille à l'Atelier de Joël Robuchon à Londres en qualité de commis de cuisine. Il progresse rapidement en s'adaptant à la pression et à l'exigence du métier. *« C'est une première expérience professionnelle formidable, difficile certes, mais tellement enrichissante ».*

Aurélié NICOT, 22 ans, Vaugneray (69)



Dans le cadre de son BTS Hôtellerie Restauration option Mercatique et Gestion hôtelière au lycée Lesdiguières de Grenoble, Aurélié a effectué un stage en hébergement au sein du prestigieux établissement parisien Le Meurice.

« Ma passion pour l'hôtellerie de luxe, synonyme de perfection et de rigueur, s'est alors révélée ».

Elle suit cette année, grâce à une bourse de la Fondation Paul Bocuse, la Licence Professionnelle « Management de l'Hôtellerie et de la Restauration ». A l'avenir, Aurélié souhaiterait intégrer des chaînes hôtelières internationales de luxe avec la ferme intention de percer dans le métier.

Haïfa AMRI, 25 ans, Ecully (69)



Haïfa poursuit avec succès ses études à l'Institut Paul Bocuse grâce à la bourse d'études de la Fondation Paul Bocuse. Elle a eu la possibilité de travailler dans de grandes Maisons comme Joël Robuchon à Monaco et Le Pont de La Tour du groupe D&D London à Londres.

« Cette formation m'a permis de me forger un caractère et d'acquérir de solides connaissances pour évoluer dans le monde de l'Hôtellerie Restauration ».

Après un prochain stage « Management training » d'une durée de six mois dans le département F&B de l'Hôtel Royal Mirage One & Only à Dubaï, Haïfa aimerait ouvrir son propre restaurant dans son pays d'origine, la Tunisie.

BILAN DES ACTIVITÉS 2007/2008

« Les Espoirs Cuisine 2008 »

Ils sont sept, tous issus du Concours du « Meilleur Apprenti de France » qui s'est déroulé en décembre 2007. En partenariat avec les Maîtres Cuisiniers de France, ils ont été sélectionnés pour devenir les « Espoirs Cuisine 2008 » de la Fondation Paul BOCUSE.

Le parrainage consiste à accompagner les lauréats dans toutes leurs démarches professionnelles (rencontres avec les Chefs, recherche de stages ou d'emplois). Chaque Lauréat reçoit également le trousseau professionnel de la Fondation Paul BOCUSE (Toque, tablier, vestes de cuisine personnalisées, mallette de couteaux, ouvrages culinaires dédiés).

Présentation des Lauréats 2008 :

Kelly BERTRAND, 18 ans, Ronchamp, Haute-Saône

Kelly prépare une mention complémentaire en dessert de restauration chez Gilles Chazot, Maître Cuisinier de France, au restaurant Le Raisin à Pont de Vaux dans l'Ain. Déterminée, Kelly souhaite côtoyer de grands Chefs et prouver à son entourage qu'il est possible de réussir dans ce métier.

Aurélien BELLOCQ, 19 ans, Estibeaux près de Dax

Après un BEP Hôtellerie Restauration, Aurélien termine sa 1^{ère} année du Brevet Professionnel Cuisine en alternance au Relais de la Poste à Magescq, aux côtés du Chef Jacques Cousseau. Il souhaite exercer son métier en France et ouvrir son propre restaurant.

Tony BETEILLE, 18 ans, La Borde Neuve près de Toulouse

Tony est en 1^{ère} année de Bac Pro. Depuis mai 2008, il est en stage chez Michel Trama, trois Macarons Michelin, à Agen. Il aimerait voyager pour découvrir les cuisines du monde et par la suite ouvrir son hôtel-restaurant en France.

Clément GUILLEMOT, 19 ans, Bernes-sur-Oise, région parisienne

Après l'obtention du CAP Cuisine en 2007, Clément a rejoint la brigade de L'Auberge du Pont de Collonges de Paul BOCUSE à Collonges au Mont d'Or. Titré **Meilleur Apprenti Cuisinier de France 2007**, Clément souhaite se perfectionner en anglais et se présenter au concours du Meilleur Apprenti d'Europe à la fin 2008 pour plus tard, ouvrir son restaurant et proposer une cuisine artistique.

Laurent KERLOC'H, 19 ans, Douarnenez, Finistère

Laurent est actuellement second de cuisine au restaurant Le Galysia à Douarnenez. Passionné par la cuisine gastronomique, il souhaiterait explorer l'art culinaire japonais pour à terme, ouvrir un établissement mêlant modernité et respect des traditions.

Eric LE DUIGOU, 17 ans, Châtillon, région parisienne

Eric termine sa 1^{ère} année de Bac Pro Cuisine en alternance au Grand Hôtel Intercontinental à Paris au sein de la brigade du Chef Laurent Delarbre. Il souhaite découvrir les cuisines du monde en voyageant en France et à l'étranger.

Guillaume GUEROT, 18 ans, Le Bourgneuf la Fôret, Finistère

Guillaume est en BAC PRO Hôtellerie Restauration -Option Production Culinaire- à Laval, dans le Finistère. Il aimerait poursuivre sa formation avec la préparation d'une Mention Complémentaire en Dessert de Restaurant. Suite à sa requête auprès de la Fondation, Guillaume a commencé un stage chez Guy Savoy en mai 2008. Son rêve est de devenir Chef de Cuisine d'un restaurant gastronomique et de se consacrer à sa passion : les légumes d'autrefois.

BILAN DES ACTIVITÉS 2007/2008

La Fondation Paul BOCUSE remercie ses partenaires pour leur présence et leur soutien dans ses actions de parrainage.

BRAGARD



Valorisation des métiers de la Restauration avec Sport dans la Ville

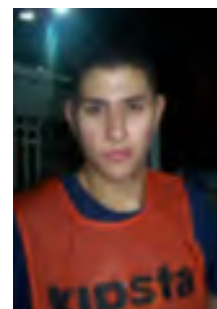
Dans le cadre de sa mission de valorisation des métiers de la Restauration, la Fondation Paul Bocuse soutient depuis 2007 le programme « Immersion » de Sport dans la Ville. Une première année de partenariat riche en contenu, rencontres et initiatives.

Parrainage 2007/2008

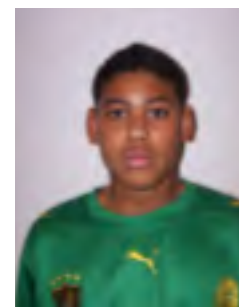


Le Chef **Eric PANSU**, Meilleur Ouvrier de France et Chef Exécutif des Brasseries Paul Bocuse, est le parrain de **Bilel FEZAÏ**.

Bilel, 18 ans, est membre du centre « But en Or » de Bron (69). Il effectue un stage au Novotel de Bron dans le cadre de sa 1^{ère} année de BAC PRO Restauration. Les échanges avec le Chef Eric PANSU et la découverte de la cuisine gastronomique lui ont donné l'envie de continuer dans cette voie.



Pascal LAMOISSIERE, Contrôleur d'exploitation des Brasseries Paul Bocuse, est le parrain de **Jordan EBOLO**. Jordan, 15 ans, est membre du centre « Défense de Zone » de Villeurbanne St Jean. Il prépare un CAP Cuisine à l'École Hôtelière de La Vidaude à Saint Genis Laval (69). Passionné de cuisine traditionnelle française, il a effectué un stage dans l'une des cinq Brasseries Paul Bocuse - Le Nord, La Cuisine de Tradition Lyonnaise – au mois de janvier 2008.



Visites pédagogiques des établissements Paul Bocuse

Le 20 février 2008, la Fondation Paul Bocuse a accueilli une dizaine de collégiens âgés de 14 à 16 ans, tous membres du programme « Immersion » de l'association Sport dans la Ville, pour une « Journée de découverte des Métiers de la Restauration ».

Côté restauration, ils ont visité la **Brasserie de l'Ouest** (Lyon 9^{ème}), la plus moderne des cinq Brasseries Paul BOCUSE. **Jean FLEURY**, Directeur Général et le Chef de l'Ouest, **Cédric BOUTROUX**, les ont accueillis pour un moment d'échanges autour des valeurs et des attentes de la profession. **Marie-Aude ZAKY**, Responsable des Ressources Humaines, s'est chargée de la visite, des locaux techniques à la salle du restaurant, en passant par la cave, les cuisines et les laboratoires de préparation.

Côté formation, la visite de l'**Institut Paul Bocuse** à Ecully a ensuite permis aux jeunes de découvrir un lieu d'enseignement pédagogique avec ses salles de cours, ses fournils, ses laboratoires de boulangerie-pâtisserie et ses cuisines.

Philippe RISPAL, Professeur d'Oenologie et des Arts de la Table, a expliqué les différentes formations en insistant sur les nombreuses perspectives d'évolution de carrière que permettent les métiers de la Restauration.

Cette journée a été très enrichissante pour les jeunes de Sport dans la Ville, en pleine réflexion sur leur orientation scolaire. Il s'agit pour la Fondation Paul BOCUSE de faire connaître les métiers de la Restauration, souvent mal connus du grand public et des élèves, de manière à favoriser les orientations positives vers des domaines très demandeurs en qualifications.

BILAN DES ACTIVITÉS 2007/2008

Demain avec Sport dans la Ville

La Fondation Paul Bocuse souhaite intensifier son parrainage et développer les visites pédagogiques pour l'année 2008/2009. Elle envisage de soutenir et d'accompagner les jeunes de Sport dans la Ville les plus méritants qui décideraient de s'orienter vers ces métiers.

Portée par les retours encourageants de ce partenariat, de nouvelles actions communes sont à l'étude, comme l'animation d'ateliers par des enseignants partenaires sur les « savoir être » lors de déjeuners d'affaires. La Fondation Paul Bocuse a été consultée pour mettre en place un module de formation court et ludique pour enseigner les « manières de tables » (règles et usages) aux jeunes du Programme « Immersion » de Sport dans la Ville.

« C'est une véritable chance pour les jeunes de Sport dans la Ville qui entament leur réflexion professionnelle de pouvoir être en contact avec la Fondation Paul Bocuse »

Thierry LECHENAULT, Responsable du programme « Immersion »



Jean Fleury, Directeur Général des Brasseries Bocuse, le Chef de l'Ouest, Cédric Boutroux et les jeunes de Sport dans la Ville



Visite des laboratoires de boulangerie-pâtisserie de l'Institut Paul Bocuse



Les jeunes de Sport dans la Ville au siège de la Fondation Paul Bocuse à Ecully



Déjeuner au restaurant F&B à l'Institut Paul Bocuse

Programme d'échanges professionnels avec la Fondation Mérieux

La **Fondation Paul Bocuse** et la **Fondation Mérieux** sont partenaires dans le domaine de la formation pratique de jeunes étudiants en hôtellerie - restauration issus des pays émergents.

Une ouverture à l'international qui donne à la Fondation Paul Bocuse de nouvelles perspectives d'actions pour transmettre les traditions culinaires et hôtelières françaises.

Un pays pilote : le Cambodge

Le partenariat entre les deux Fondations a débuté avec le Cambodge, pays où la Fondation Mérieux est déjà impliquée. Il consiste en l'accueil en France de stagiaires issus de l'**Ecole Hôtelière Sala Bai**, créée en 2002 par l'ONG française « Agir pour le Cambodge », et de l'**Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme Paul Dubrule**, inaugurée à Siem Reap en 2002 par Paul Dubrule.

Mettre en commun ses moyens et ses compétences ...

Le projet est financé à 100 % par la Fondation Paul Bocuse et par la Fondation Mérieux ; il permet aux étudiants de venir parfaire leur formation en France durant trois mois ou plus dans des établissements réputés.

La Fondation Mérieux s'appuie sur Les Pensières, son centre de conférences situé à Annecy qui, depuis 2005, s'ouvre à la formation dans les domaines de l'hôtellerie et de la restauration.

La Fondation Paul Bocuse, quant à elle, propose des stages à la fois à l'Institut Paul Bocuse, dans les brasseries du groupe Paul Bocuse et auprès d'établissements de qualité.

...pour transmettre et accompagner

L'objectif est de **soutenir les jeunes populations locales dans l'accompagnement et la formation**, en respectant à la fois la promotion de la tradition culinaire et hôtelière française ainsi que sa langue.

Durant la période de stage, les étudiants s'initient aux technologies et outils de travail modernes ; ils évoluent en cuisine, à l'accueil, au restaurant ou à l'hôtel. Ils apprennent les méthodes de travail appliquées dans les établissements de qualité. Cette formation est aussi l'occasion pour eux de perfectionner leur français et de s'immerger dans la culture occidentale. L'expertise qu'ils acquièrent est véritablement reconnue à leur retour dans leurs pays. Ils peuvent **valoriser leurs compétences** et accéder à des postes à responsabilité.

L'enjeu

L'enjeu pour la Fondation Paul Bocuse est toujours le même : **TRANSMETTRE UN SAVOIR - une culture, une passion, une expérience** - et contribuer ainsi à l'**insertion de jeunes cambodgiens** dans des métiers où les débouchés apparaissent assurés pour la prochaine décennie.



La Fondation Mérieux

Une tradition biologique au service d'une innovation sans frontière

La Fondation Mérieux a été créée en 1967 par le Docteur Charles Mérieux, en hommage à son père Marcel Mérieux, élève de Louis Pasteur et fondateur de l'Institut Mérieux en 1897.

Dès sa création, forte de son héritage pasteurien et d'une longue tradition familiale en biologie, elle s'est mobilisée au service de la lutte contre les maladies infectieuses.

La fondation a été reconnue d'utilité publique en 1976.

Stages Internationaux

Depuis 2005, les Pensières accueillent des étudiants issus des pays en développement pour des stages de formation aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

L'équipe des Pensières est particulièrement motivée pour contribuer aux actions d'aide et de soutien initiées par la Fondation Mérieux dans les pays en développement. C'est pourquoi, depuis 2005, le centre s'ouvre à la formation, dans les domaines de l'hôtellerie et de la restauration, d'étudiants venant de régions défavorisées où est implantée la fondation (Asie, Afrique...) Cette action est maintenant menée en étroit partenariat avec la **Fondation Paul Bocuse**, qui complète ainsi la formation des jeunes étudiants.

BILAN DES ACTIVITÉS 2007/2008

Une formation gage de qualité

La Fondation Mérieux prend en charge la venue des élèves aux Pensières et leur assure l'hébergement. Elle offre aux futurs professionnels de ces pays un outil de prestige pour une formation pratique de grande qualité.

Pour des jeunes des pays en développement

En 2007, une dizaine d'étudiants du Cambodge, de Chine et du Vietnam ont séjourné au centre de conférences.

Tous sont issus de centres d'apprentissage en hôtellerie restauration de leurs pays : l'école Hoa Sua au Vietnam, l'association PSE « Pour un Sourire d'Enfant », les écoles Sala Bai (de l'association Agir pour le Cambodge) et l'école Paul Dubrule au Cambodge. Ces établissements ont été identifiés pour leur sérieux et leur mission d'aide aux jeunes nécessiteux dans les pays en développement.

Dans le cadre du développement de leur collaboration, un nouveau projet né de la volonté de la Fondation Mérieux et de la Fondation Paul Bocuse est à l'étude : l'aide à la construction d'une école d'hôtellerie/restauration à Madagascar.

La Fondation Paul Bocuse remercie la Fondation Mérieux et tout particulièrement Monsieur Paul CAROLY, Secrétaire Général de la Fondation Mérieux et Monsieur Paul-Maurice MOREL, Directeur du centre de conférences « Les Pensières » pour leur précieux soutien et leur grande implication dans le pilotage des actions menées avec le Cambodge.

FONDATION MÉRIEUX

17 rue Bourgelat, 69002 LYON

Paul CAROLY, Secrétaire Général

Tél : +33 (0)4 72 40 79 79

Email : fondation.lyon@fondation-merieux.org

www.fondation-merieux.org

« LES PENSIÈRES »

Centre de Conférences

55 route d'Annecy, 74290 VEYRIER-DU-LAC

Paul-Maurice MOREL, Directeur

Tél : + 33 (0)4 50 64 80 80

Email : fondation.pensieres@fondation-merieux.org



Ecole hôtelière Sala Bai, Siem Reap

L'école hôtelière Sala Bai a été créée en 2002 par l'ONG française « Agir pour le Cambodge ».

Elle forme gratuitement 80 jeunes cambodgiens aux métiers de cuisinier(ère), femme de chambre/valet de chambre, réceptionniste et serveur(se).

Tous les étudiants de Sala Bai viennent de milieux défavorisés, en majorité de la campagne. Ils suivent une formation de onze mois en alternance incluant quatre mois de stage en hôtel ou restaurant. Les critères requis pour intégrer Sala Bai sont, entre autres, de ne posséder aucun travail, d'avoir suivi des études au moins jusqu'à l'équivalent de notre 6ème française et d'être pauvre.

L'école Sala Bai a pour mission de rendre autonomes ces jeunes en leur offrant une formation dans un secteur porteur. À la clé : un diplôme et surtout des compétences qui leur permettront de devenir acteur du développement économique et touristique de leur pays.

En novembre 2007, la Fondation Mérieux et la Fondation Paul Bocuse ont accueilli Pheap et Pisith, deux étudiants en Hôtellerie Restauration de l'Ecole Sala Bai au Cambodge.



Les deux stagiaires cambodgiens chez Paul Bocuse à Collonges au Mont d'Or, en présence de Monsieur Georges Blanc et de Madame Loiseau

Pheap PROURN et Pisith KOUN ont été reçus au Centre de Conférences Les Pensières à Annecy, où, pendant trois mois, ils ont évolué respectivement au restaurant et à l'accueil. Ils ont été ensuite reçus par la Fondation Paul Bocuse pour effectuer un stage d'une semaine en entreprise. Pisith, étudiant en réception, a intégré l'équipe de l'Hôtel Le Royal et Pheap celle de la Brasserie Le Nord pour un stage en service. Les deux jeunes ont été reçus par Paul Bocuse dans son restaurant à Collonges-au-Mont-d'Or.

Aujourd'hui, les deux jeunes étudiants sont rentrés au Cambodge. Ils ont été recrutés par le complexe hôtelier Heritage Suite Hotel à Siem Reap. Pisith travaille à la réception et Pheap en service au restaurant de l'hôtel.



Pheap PROURN en stage à la Brasserie Le Nord à Lyon



Pisith Koun en stage à la réception de l'Hôtel Le Royal à Lyon

école d'hôtellerie et de tourisme paul dubrule
siem reap | angkor

Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme Paul Dubrule, Siem Reap

En avril 2008, la Fondation Paul Bocuse a reçu Key KOUNG et Ravy THOEN, deux étudiants de l'Ecole de Tourisme et d'Hôtellerie Paul Dubrule au Cambodge.

Les deux jeunes cambodgiens sont arrivés au **Centre des Pensières** à Annecy à la mi-avril 2008, où, au moyen d'outils de travail modernes, ils se sont initiés aux technologies les plus sophistiquées. Ravy a suivi une formation pratique en Réception et Key un stage en Cuisine.

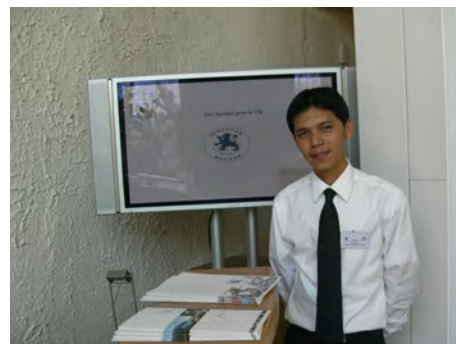
Accompagnés du Chef des Pensières, Vincent Millet, ils ont ensuite suivi un stage « Gourmet » à l'**Ecole du Grand Chocolat Valrhona**, dans le cadre du partenariat avec la Fondation Valrhona pour le Goût.

Côté théorie, Key et Ravy ont suivi quatre semaines de formation à l'**Institut Paul Bocuse** avec cours intensifs de Français et formation pratique au restaurant d'application Saisons.

Ils débiteront en juin un stage de deux mois dans des établissements partenaires de la Fondation Paul Bocuse : Key sera en formation Cuisine au Relais Gourmand Pierre Orsi (Lyon 6ème) et Ravy en formation Réception à l'Hôtel Le Royal (Lyon 2ème). Leur retour au Cambodge est prévu pour la fin août 2008.



Key et Ravy en stage au Centre de Conférence Les Pensières avec le Chef Vincent Millet



Remise des diplômes à l'Ecole Paul Dubrule animée par Mme Baranger, Directrice de l'école

BILAN DES ACTIVITÉS 2007/2008

Autres actions

Vente d'une Image d'Épinal au profit de la Fondation Paul Bocuse

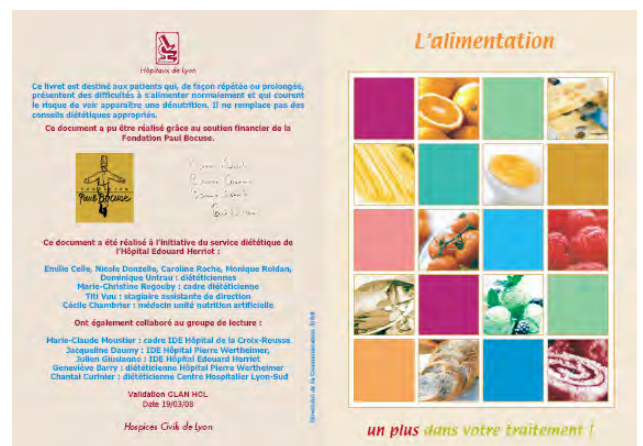
C'est sur une idée de Gilles BRAGARD que cette Image, illustrant la carrière exceptionnelle de Paul BOCUSE, a été réalisée par Antonio Gacia selon une technique mixte alliant tradition et modernité sur papier Velin d'Arches Filigrané. Editée en décembre 2006, les profits de la vente de 250 exemplaires de cette Image ont permis de verser 2575 € à la Fondation Paul Bocuse afin d'aider des jeunes méritants qui souhaitent s'orienter vers le métier de cuisinier.



Mécénat avec l'Hôpital public

la Fondation Paul Bocuse a financé la réédition de 2000 exemplaires du fascicule « L'alimentation, un plus dans votre traitement » distribué en particulier aux malades hospitalisés aux Hospices Civils de Lyon. Ce livret, très utilisé en cancérologie, est destiné aux patients qui, de façon répétée ou prolongée, présentent des difficultés à s'alimenter normalement et qui courent le risque de voir apparaître une dénutrition. Quelques «recettes» sont données en exemple.

Par son soutien, la Fondation Paul Bocuse apporte une connotation culinaire conviviale à ce document thérapeutique.



Stages pour les élèves de 3ème

Les élèves de 3ème sont à un moment déterminant de leur scolarité. La Fondation Paul Bocuse leur ouvre les portes des restaurants afin de leur dévoiler toute la palette des métiers de la Restauration. En 2007/2008, plusieurs élèves de 3ème des collèges de la région ont été reçus en stage à la Brasserie de l'Ouest, dans le 9ème arrondissement de Lyon, pour une découverte des métiers de la restauration. Aux côtés du Chef de la Brasserie de l'Ouest, Cédric BOUTROUX, les collégiens ont pu observer les cuisines et comprendre le travail minuté d'une brigade.

Partenariat avec « Les Amis d'Eugénie Brazier »

Afin de pérenniser la mémoire d'une femme au parcours d'exception et transmettre aux jeunes ses valeurs professionnelles, sa petite-fille Jacotte Brazier a créé l'association « Les Amis d'Eugénie Brazier ». En soutien à cette association, la Brasserie de l'Ouest et la Brasserie de l'Est ont accueilli deux étudiantes du lycée professionnel Hélène Boucher de Vénissieux pour un stage de quinze jours.

L'année 2007/2008 fut une année riche en rencontres pour la Fondation Paul Bocuse et de nouveaux partenariats se profilent à l'horizon avec notamment le Comité Français de Secours aux Enfants, le Lycée Hôtelier Jehanne de France à Lyon et l'Association Petits Princes.

Soutien aux centres de formation Agapè

Le Comité Français de Secours aux Enfants, Reconnu d'Utilité Publique depuis 1951, a fondé les **centres Agapè**. Ces centres visent à former des jeunes, sans formation ni emploi, aux métiers de la boulangerie-pâtisserie, cuisine et restauration. Une mission à laquelle la Fondation Paul Bocuse envisage de participer de la manière suivante :

Agapè

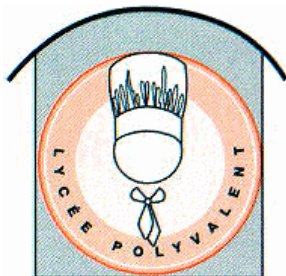
- Aide au financement des formations de certains de ces jeunes par l'octroi de bourses
- Aide à l'acquisition de matériels de cuisine et de boulangerie, indispensables pour l'équipement et le fonctionnement des centres Agapè
- Aide au perfectionnement professionnel du personnel des centres Agapè

Partenariat avec le Lycée Hôtelier Jehanne de France à Lyon

Dans le cadre de son partenariat avec l'Association Sport dans la Ville, la Fondation Paul Bocuse a été consultée pour mettre en place un module de formation court pour enseigner aux jeunes du programme « Immersion » (14 à 18 ans) **les savoir être lors d'un déjeuner professionnel**.

La Fondation Paul Bocuse recherche des enseignants et des élèves pour expliquer de façon ludique « les manières de tables » (règles et usages).

La Fondation Paul Bocuse souhaite également **parrainer** les étudiants du lycée Hôtelier les plus méritants répondant aux critères d'attribution d'une bourse sur critères sociaux.



Création d'une école hôtelière à Madagascar en partenariat avec la Fondation Mérieux

La projet, dirigé et réalisé par la Fondation Paul Bocuse et la Fondation Mérieux, consiste à soutenir la création d'une école hôtelière à Madagascar (éventuellement à Antananarivo), dans un **but sanitaire, social et éducatif**. Madagascar est un pays en voie de développement de plus en plus visité, il est donc important que les jeunes Malgaches soient formés aux métiers de l'hôtellerie, tels que la réception ou la restauration.

Au-delà du strict besoin de formation, ce projet aura également un rôle dans **l'amélioration de la vie locale** d'un point de vue sanitaire et social à destination des enfants les plus en difficulté.



Association Petits Princes : réaliser le rêve d'un enfant

La Fondation Paul Bocuse s'est récemment rapprochée de l'association Petits Princes, qui a pour objectif de soutenir les enfants gravement malades, en construisant avec eux un projet de vie à partir de leur imaginaire. La Fondation Paul Bocuse projette de **donner la chance à un enfant de réaliser son rêve de rencontrer un grand Chef et de pénétrer dans les coulisses d'un grand restaurant.**

école d'hôtellerie et de tourisme paul dubrule
s i e m r e a p | a n g k o r

Echange de compétences avec l'Ecole Paul Dubrule au Cambodge

La Fondation Paul Bocuse, avec le concours de la Fondation Mérieux, réfléchit à des pistes d'actions communes complémentaires avec l'Ecole Paul Dubrule :

- Visite d'un Chef français à l'Ecole Paul Dubrule au Cambodge, **pour un échange de compétences techniques et culinaires** avec les Chefs Khmers
- Organisation d'un évènement sur place, avec vente d'un **produit partage** dont les revenus pourraient être attribués au fonds de bourses scolaires
- **Accueil en France des enseignants de l'Ecole Paul Dubrule** au sein de structures pédagogiques

L'objectif final est d'apporter aux jeunes cambodgiens une ouverture sur le monde et en particulier sur l'art culinaire français.



La Fondation Paul Bocuse :

Partager, Transmettre les savoir-faire

Après quatre années d'existence, la Fondation Paul Bocuse a une vision plus claire à la fois de ses objectifs et de son mode de pilotage.

Aujourd'hui, deux domaines d'action se précisent :

- l'insertion professionnelle

La Fondation Paul Bocuse agit pour **venir en aide aux jeunes** et favoriser leur **insertion dans la vie professionnelle**.

- l'éducation & la formation

Dans le domaine de l'éducation et de la formation, elle **soutient les centres de formation aux métiers de bouche** et permet des programmes d'échanges et de stages.

Cette année précisément, nous avons souhaité inscrire nos activités dans le secteur du social avec l'Association Sport dans la Ville et dans le domaine de la formation et de la solidarité avec l'Ecole Paul Dubrule et l'Ecole Sala Bai au Cambodge.

Demain, de nouveaux partenariats verront le jour pour venir en aide aux réseaux associatifs opérationnels dans le secteur de la formation liée aux métiers de bouche, avec notamment les centres Agapé du C.F.S.E. (Comité Français de Secours aux Enfants).

Créée pour cinq ans à compter du 6 novembre 2004, la Fondation Paul Bocuse clôturera son premier mandat le 5 novembre 2009. Son avenir étant d'ores et déjà assuré, elle sera reconduite pour une nouvelle période de cinq années. Bien entendu, les membres fondateurs qui ont rendu possible la création de la Fondation pourront, s'ils le souhaitent, continuer à nous accompagner durant cette nouvelle période. Quelque soit leur décision, ils resteront dans la mémoire et l'histoire de la Fondation Paul Bocuse les «Membres Fondateurs Honoraires».

Nous veillerons à ce que cette belle énergie ne s'éteigne pas.

Patricia Zizza
Secrétaire Générale de la Fondation Paul Bocuse
www.fondation-paul-bocuse.com

REMERCIEMENTS

La Fondation Paul BOCUSE remercie l'ensemble des Membres Fondateurs qui lui font confiance depuis sa création en 2004.

Alain DUCASSE Formation

Argenteuil - (95)
www.ad-formation.com

ANAF & Associé

Lyon - (69)
www.anaf.com

ASTRID

Lyon - (69)
www.astrid.fr

BAHADOURIAN

Lyon - (69)
www.bahadourian.com

**BANQUE POPULAIRE
LOIRE ET LYONNAIS**

Lyon - (69)
www.loirelyonnais.banquepopulaire.fr

BIOMERIEUX

Marcy l'étoile - (69)
www.biomerieux.fr

BRAGARD

Saulxures sur Moselotte - (88)
www.bragard.fr

CEGID

Lyon - (69)
www.cegid.fr

CMS - Bureau Francis Lefebvre

Lyon - (69)
www.cms-bfl.com

Georges DUBOEUF

Macon - (71)
www.duboeuf.com

VALRHONA

L'Hermitage - (26)
www.valrhona.com

Jean-Paul LACOMBE DIFFUSION

Lyon - (69)
www.leondelyon.com

G.F.P

Gérard PELISSON
Paris - (75)
www.accor.com

La Mère RICHARD

Halles de Lyon - (69003)

NSP

Lyon - (69)
www.brasseries-bocuse.com

PIGNOL

Lyon - (69)
www.pignol.fr

Les Produits Paul BOCUSE

Lyon - (69)

SEPELCOM

Chassieu - (69)
www.sepelcom.fr

SFC

Saint-Didier au Mont D'or - (69)
www.s-f-c.fr

LEODIS-BOISSONS SERVICES

Lyon - (69)
www.leodis.fr

Champagne THIENOT

Taissy - (51)
www.thienot.com

Ecole TSUJI

Liergues - (69)
www.tsujicho.com

Fondation Paul BOCUSE
Château du Vivier
B.P. 25
69131 ECULLY Cedex
Tél. : 04 37 64 26 00
contact@fondation-paul-bocuse.com
www.fondation-paul-bocuse.com